Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Ricki



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1558/375
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,3 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	0,92 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
252		350 g	⌀ 9 cm H 5 cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: Untereggerhof
Provenienza: Valles, Alto Adige
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Untereggerhof
Herkunft: Vals, Südtirol
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Untereggerhof
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: elastica- friabile
Gusto: sapido, leggermente acidulo
Aromi: caprino, erbe di montagna

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: Ziege, Berggräser

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: elastic- friable
Flavour: sapid, slightly acidulous
Aroma: goaty, mountain herbs

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio da taglio a crosta lavata di latte caprino crudo, deriva dal proprietario del maso: "Richard". È stato lui l'artefice dei formaggi del suo maso anche se nel frattempo gli è subentrato il figlio Manuel. La maturazione in bunker porta questo formaggio alla sua tipicità. Il risultato è un caprino dalla crosta liscia e rosso mattone, una pasta bianco avorio dalla struttura compatta, ma friabile. In bocca lo spettro è ampio: va dal leggermente dolce all'acidulo ed erbaceo fino al piccante con un aroma di sottobosco.

BESCHREIBUNG

Der Name für diesen rotgeschmierten Schnittkäse aus Ziegenrohmilch stammt vom Hofinhaber „Richard". Ihm ist die hofeigene Käseproduktion zu verdanken. Mittlerweile hat Sohn Manuel diese übernommen. Erst durch die Reifung im Bunker entwickelt der Käse seinen sortentypischen Charakter. Das Ergebnis ist ein Ziegenkäse mit glatter ziegelroter Rinde und einem elfenbeinfarbenen Teig mit mürber Struktur. Der Geschmack variiert von leichter Süße über saurer und herb bis hin zu pikant mit einem Aroma nach Unterholz.

DESCRIPTION

The name for this red-lubricated semi-hard cheese made from raw goat's milk comes from the farm owner "Richard". The farm's own cheese production is thanks to him. In the meantime, his son Manuel has taken over. Only by maturing in the bunker does the cheese develop its typical character. The result is a goat cheese with a smooth brick-red rind and inside ivory-coloured with a crumbly texture. The taste varies from light sweetness to sour and tart to piquant with an aroma of undergrowth.

SUGGERIMENTI

Ottimo formaggio di capra per uno spuntino (merenda), da gustare in abbinamento alla mostarda di pere e zafferano di Alpe Pragas.
Bevande: vini bianchi aromatici della Valle Isarco.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragender Ziegenkäse für eine Brotzeit (Marende), gerne in Kombination mit einer Birnen-Safran-Mostarda von Alpe Pragas.
Getränke: aromatische Eisacktaler Weißweine

SERVING SUGGESTION

Excellent goat cheese for a typical South Tyrolean snack ("Marende"), preferably combined with a pear and saffron mostarda from Alpe Pragas.
Drinks: aromatic Eisack Valley white wines

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s